

DAFTAR PUSTAKA

- Augustyn, G.H, Tuhumury, H.C.D, Dahoklory, M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(2): 52-58.
- Aminah, Syarifah, R., Tezar, dan Y., Muflihani. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*). Vol. 5 (30): 35-34.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni. Bandung. Aryani., T, Mu'awanah., I A U, Widyantara A B. 2018. Physical Characteristics, Nutritional Content of Banana Peel Flour and Its Comparison to Quality Requirement of Wheat Flour. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*. 2 (2): 45 – 50.
- Akbar., A. 2018. Physical, Chemical And Organoleptic analysis Of Wet Noodle Based On Taro (*Colocasia esculenta L*). *AGRITEPA*, 4(2): 159-170.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia (SNI) Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000/Rev). Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) Standar Mutu Mi Basah (SNI 2987-2015). Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Badriyah, L., Manggara, A. B. 2015. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) Menggunakan Metode Spektrofotometri Uvvis. *Jurnal Wiyata*. 2(1):25-28.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bhartara Karya Aksara.
- Enjelina, W., Rilza, Y.O., Erda, Z. 2019. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus sp.*) untuk memperpanjang umur simpan mi basah. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 4, 63. <https://doi.org/10.30867/action.v4i1.162>
- Hardiyanti., Nisah K.,. 2019. Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *AMINA*. 1(3): 103-107.
- Islamiya, T., Y. 2015. Karakteristik Mi Basah dengan Substitusi Tepung Jagung Kuning dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Universitas Jember.
- Zakaria, Nursalim, Tamrin A. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Terima dan Kadar Protein MI Basah. *Media Gizi Pangan*. 2016; 21 (1): 73–8.
- Kasolo, et al, (2010), Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Uganda
- Krisnadi, A Dudi. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Koswara S. 2009. Teknologi Pengolahan Mi. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebookpangan.Com. 1-13.

- Kumulaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Lestari, S, Susilawati P., N. 2015. Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 1(4): 941-946.
- Meilani, A., dan Mandasari, Y. 2022. Substitusi Sari Buah Stroberi terhadap mi Basah. Jurnal Pariwisata Bunda. 2(2): 62-75. Merawati D, Wibowotomo B, Sulaeman A, Setiawan B. Uji Organoleptik Biskuit dan Flakes Campuran Tepung Pisang dengan Kurma sebagai Suplemen bagi Olahragawan. J Teknol Ind Boga Dan Busana. 2012; 3 (1): 7–13
- Maharani, Tamrin, Isamu K., T. 2020. Uji Organoleptik, Fisik Dan Nilai Gizi Mi Basah BerbasisTepung Ubi Kayu Fermentasi (*Manihot Esculenta Crantz*) Dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*). J. Sains Dan Teknologi Pangan. 5(3): 2911-2922.
- Mukunzi, D., J. Nsor-Atindana, Z. Xiaoming, A. Gahungu, E. Karangwaand, G. Mukamurezi, 2011. Perbandingan profil volatil *Moringa oleifera* berangkat dari Rwanda dan China menggunakan HS-SPME. Pak. J. Nutr., 10: 602-608.
- Nabila A, Marpaung C. Pembuatan MI dengan Campuran Serbuk Daun Kelor (*Moringa oliefera* L.). [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta; 2017.
- J. K. Negara, A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2):286-290
- Pokorny, J.; N. Yanishielva & M. Gordon. (2001). Antioksidan in Food. Woodhead Publishing Ltd. England
- Putri, F. K. (2016) Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Teh Kombinasi Rambut Jagung Dan Daun Kelor Dengan V ariasi Suhu Pengeringan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahmi Y, Wani, Y.A, Kusuma T.S, Yuliani S.C, Rafidah G, Azizah T.A. 2019. Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mi Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Indonesian Journal of Human Nutrition. 6(1): 10-21.
- Shenoy, R., & Shirwaikar, A. (2002). Anti inflammatory and free radical scavenging studies of *Hyptis suaveolens* (Labiatae). Indian Drugs, 39(11), 574-577.
- Salim R, Eliyarti E. Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) TerhadapWarna Daun. Jurnal Katalisator 2019 31;4(2):91-102.
- Shiriki, D., Igyor, M.A. and Gernah, D.I. (2015). Nutritional evaluation of complementary food formulations from maize, soybean and peanut fortifoed with *moringa oleifera* leaf powder. Food and Nutrition Sciences, 6, 494-500.
- Stojanovic, H. Sprinz, & O. Brede. (2001). Efficiency and mechanism of the antioxidant action oftrans-resveratrol and its analogues in the radical liposome oxidation. Archives of Biochemistry and Biophysics 291 : 7989

- Susanto, D.A., Suef., M, Karningsih, P.D. 2022. Effectiveness of hazard control through HACCPcritical control points in the wet noodle production process on product quality. *InternationalJournal of Applied Science and Engineering*. 19(2): 1-11
- Shi, H., Noguchi, N., & Niki, E. (1999). Comparative study on dynamics of antioxidative action of α -tocopheryl hydroquinone, ubiquinol, and α -tocopherol against lipid peroxidation. *Free Radical Biology and Medicine*, 27(3–4), 334–346. [https://doi.org/10.1016/S0891-5849\(99\)00053-2](https://doi.org/10.1016/S0891-5849(99)00053-2)
- Syarif R A , Muhajir, Ahmad AR & Malik M, (2016), Identifikasi Golongan Senyawa AntioksidanDengan Menggunakan Metode Peredaman Radikal DPPH Ekstrak Etanol Daun *Cordia myxa* L. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, Vol 2 (1), p. 83- 89.
- Suryadi, Sukmawati. 2017. Scale Up Uji Teknis Alat Pengering Tipe Fluidizer Bed. *Jurnal Ilmiah Rekayaa Pertanian dan Biositem*. 5(2): 452-261.
- Tjalo A T. 2022. Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Kandungan Proksimat Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Utama., R. P, Siti Tamaroh CM², Pujimulyani, D. 2021. Pembuatan *Cookies* Dengan Bubuk DaunKelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Antioksidan Alami.Veronica, Martha. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleofera*) sebagai BiosanitizerTangan dan Daun Selada (*Lactuca sativa*). *Jurnal. Progam Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta*. <http://ejournal.uajy.ac.id/12575/1/JURNAL.pdf>
- Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulantika, W., Supriyanto, Fakhry., M. 2022. Karakteristik Mi Tinggi Antioksidan Dari Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Dan Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.). *Jurnal Rekayasa danManajemen Agroindustri (JRMA)*. 10(2): 194-201.
- Zakaria, A. T. 2012. “Penambahan tepung daun kelor pada menu makanan sehari –hari dalam Upaya penanggulangan gizi kurang pada anak balita”. *Media Gizi Pangan*, Vol.XIII.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisa Kadar Air Mi Basah

NO	Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
		P1	P2	P3		
1	A1	55.20	53.80	58.80	167.80	55.93
2	A2	61.40	60.40	61.20	183.00	61.00
3	A3	48.10	56.10	54.60	158.80	52.93
4	A4	37.30	54.10	53.30	144.70	48.23

Lampiran 2. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Air Mi Basah

ANOVA

Kadar_Air					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	236.716	3	78.905	2.486	.135
Within Groups	253.927	8	31.741		
Total	490.643	11			

Kadar_Air

Duncan

KonsentrasiTepun_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
88% Tepung Terigu : 12%Tepung Kelor	3	48.2333	
92% Tepung Terigu : 8%	3	52.9333	52.9333
Tepung Kelor 100% Tepung Terigu	3	54.2667	54.2667
96%Tepung Terigu : 4%	3		60.6667
Tepung Kelor Sig.		.244	.145

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 3. Hasil Analisa Kadar Abu Mi Basah

NO	Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
		P1	P2	P3		
1	A1	0.248	0.252	0.300	0.80	0.27
2	A2	0.695	0.735	0.795	2.23	0.74
3	A3	1.065	1.134	1.008	3.21	1.07
4	A4	1.065	0.780	0.705	2.55	0.85

Lampiran 4. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Abu

ANOVA

Kadar_Abu					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.032	3	.344	32.150	.000
Within Groups	.086	8	.011		
Total	1.117	11			

Kadar_Abu

Duncan

KonsentrasiTepun_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
100% Tepung Terigu	3	.2667		
96%Tepung Terigu : 4%	3		.7417	
Tepung Kelor				
88% Tepung Terigu : 12%	3		.8490	
Tepung Kelor				
92% Tepung Terigu : 8%	3			1.0690
Tepung Kelor				
Sig.		1.000	.239	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5. Hasil Analisa Kadar Protein Mi Basah Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor

NO	Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
		P1	P2	P3		
1	A1	4.550	4.980	5.120	14.65	4.88
2	A2	5.330	4.540	6.030	15.90	5.30
3	A3	6.000	6.190	6.500	18.69	6.23
4	A4	6.320	6.400	6.900	19.62	6.54

Lampiran 6. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Protein

ANOVA

Uji_Protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.423	3	1.808	8.966	.006
Within Groups	1.613	8	.202		
Total	7.036	11			

Uji_Protein

Duncan

Perbandingan Tepung Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
100% Tepung Terigu	3	4.8833	
96% Tepung Terigu : 4% Tepung Kelor	3	5.3000	
92% Tepung Terigu : 8% Tepung Kelor	3		6.2300
88% Tepung Terigu : 12% Tepung Kelor	3		6.5400
Sig.		.289	.422

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7. Hasil Analisa Kadar Serat Mi Basah Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor

NO	Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
		P1	P2	P3		
1	A1	7.385	7.395	5.440	20.22	6.74
2	A2	4.490	5.975	6.550	17.02	5.67
3	A3	8.505	8.615	7.005	24.13	8.04
4	A4	10.380	10.300	10.420	31.10	10.37

Lampiran 8. Hasil Analisa Sidik Ragam Serat Kasar

ANOVA

Uji_SeratKasar					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36.790	3	12.263	15.281	.001
Within Groups	6.420	8	.803		
Total	43.211	11			

Uji_SeratKasar

Duncan

PerbandinganTepung_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
96% Tepung Terigu : 4%Tepung Kelor	3	5.6717		
100% Tepung Terigu	3	6.7400	6.7400	
92%Tepung Terigu :8% Tepung Kelor	3		8.0417	
88% Tepung Terigu : 12% Tepung Kelor	3			10.3667
Sig.		.182	.113	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 9. Hasil Analisa Kadar Vitamin C Mi Basah Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor

NO	Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
		P1	P2	P3		
1	A1	0.088	0.070	0.074	0.23	0.08
2	A2	0.141	0.141	0.070	0.35	0.12
3	A3	0.176	0.176	0.176	0.53	0.18
4	A4	0.288	0.288	0.288	0.86	0.29

Lampiran 10. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Vitamin C

ANOVA

Vitamin_C					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.076	3	.025	57.810	.000
Within Groups	.003	8	.000		
Total	.079	11			

Vitamin_C

Duncan

KonsentrasiTepun_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
100% Tepung Terigu	3	.0773			
96%Tepung Terigu : 4% Tepung Kelor	3		.1170		
92% Tepung Terigu : 8% Tepung Kelor	3			.1760	
88% Tepung Terigu : 12% Tepung Kelor	3				.2880
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.					

Lampiran 11. Hasil Analisa Antioksidan Mi Basah Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor

NO	Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
		P1	P2	P3		
1	A1	4.80	4.61	5.23	14.64	4.88
2	A2	18.57	20.80	19.22	58.59	19.53
3	A3	17.03	17.92	17.90	52.85	17.62
4	A4	21.50	22.15	23.11	66.76	22.25

Lampiran 12. Hasil Analisa Sidik Ragam Antioksidan

ANOVA

Antioksidan					
	Sum of Squares	d f	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	531.875	3	177.292	300.928	.000
Within Groups	4.713	8	.589		
Total	536.588	11			

Antioksidan

Duncan

Konsentrasi Tepun_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
100% Tepung Terigu	3	4.9033			
92% Tepung Terigu : 8% Tepung Kelor	3		17.6167		
96% Tepung Terigu : 4% Tepung Kelor	3			19.5300	
88% Tepung Terigu : 12% Tepung Kelor	3				22.2533
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.					

Lampiran 13. Hasil Analisa Kolorimetri Mi Basah Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor

NO	Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
		P1	P2	P3		
1	A1	67.700	68.640	70.410	206.75	68.92
2	A2	63.540	68.960	61.210	193.71	64.57
3	A3	67.950	61.600	69.670	199.22	66.41
4	A4	83.040	82.420	82.960	248.42	82.81

Lampiran 14. Hasil Analisa Sidik Ragam Kolorimetri

ANOVA

Uji_Kolorimetri					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	617.276	3	205.759	22.935	.000
Within Groups	71.772	8	8.972		
Total	689.048	11			

Uji_Koorimetri

Duncan

PerbandinganTepung_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
96% Tepung Terigu : 4%Tepung Kelor	3	64.5700	82.8067
92%Tepung Terigu :8% Tepung Kelor	3	66.4067	
100% Tepung Terigu	3	68.9167	
88% Tepung Terigu : 12% Tepung Kelor	3		
Sig.		.127	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 15. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna Mi Basah
Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor**

Perlakuan	A1			A2			A3			A4		
Ulangan	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	2	4	3	2	3	3	4	3	3	4	4	3
2	3	2	3	2	2	3	4	4	4	5	5	4
3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	5	3	4
4	3	4	4	4	4	2	4	5	5	3	4	4
5	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	5	4
6	5	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4
7	2	3	3	2	4	2	2	2	2	4	5	4
8	2	3	4	2	2	3	4	3	4	4	4	4
9	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4
10	4	3	3	4	4	2	4	3	3	3	4	4
11	4	3	5	3	4	1	4	3	2	5	5	5
12	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4
13	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4
14	3	3	4	2	3	4	3	3	3	4	4	4
15	2	3	4	1	2	4	3	3	3	4	4	4
16	1	3	3	2	3	3	4	3	3	5	5	3
17	2	4	4	2	2	3	4	4	4	5	3	4
18	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4
19	3	5	4	4	4	2	4	5	5	4	5	4
20	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4
21	3	4	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4
22	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	4	4
23	4	3	4	2	2	3	3	3	4	4	4	4
24	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4
25	3	3	4	4	4	2	4	3	3	3	5	4
26	2	3	3	2	3	3	4	3	3	4	4	3
27	2	4	4	2	2	3	4	4	4	5	5	4
28	3	3	4	3	4	3	3	3	4	5	3	4
29	4	5	4	4	4	2	4	5	5	3	4	4
30	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	5	4
Total	90	100	115	87	103	84	103	101	105	119	126	118
Rerata	3.00	3.33	3.83	2.90	3.43	2.80	3.43	3.37	3.50	3.97	4.20	3.93

**Lampiran 16. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma Mi Basah
Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor**

Perlakuan	A1			A2			A3			A4		
Ulangan	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	3	3	2	4	3	4	3	3	4	4	4	2
2	3	2	3	5	3	4	2	2	3	4	3	3
3	4	3	3	5	4	4	3	4	4	3	3	3
4	3	3	3	3	4	5	4	4	4	4	3	3
5	3	3	2	4	2	2	3	4	3	3	4	2
6	2	3	2	3	4	4	4	4	4	3	4	2
7	2	3	3	4	3	3	2	4	2	2	3	3
8	2	3	3	5	4	4	2	2	3	4	3	4
9	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4
10	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3
11	3	3	4	3	3	4	3	4	2	3	3	4
12	3	3	3	5	4	4	3	4	3	3	3	3
13	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3
14	3	3	2	2	4	2	3	3	4	3	3	2
15	3	3	3	4	2	3	3	2	3	3	3	3
16	2	3	2	4	3	4	3	3	4	4	4	2
17	4	3	3	5	3	4	2	2	3	4	3	3
18	3	3	3	5	4	4	3	4	4	3	3	3
19	4	3	3	3	4	5	4	4	4	4	3	3
20	3	3	2	4	2	2	2	4	3	3	4	2
21	3	4	2	3	4	4	3	4	4	3	4	2
22	2	3	3	4	3	3	2	4	2	2	3	3
23	4	3	4	5	4	4	2	2	3	4	3	4
24	3	2	2	3	3	4	4	4	3	3	4	4
25	4	2	2	4	4	4	4	4	3	4	3	3
26	4	4	2	4	3	4	3	3	4	4	4	2
27	4	3	3	5	3	4	2	2	3	4	3	3
28	3	3	3	5	4	4	3	4	4	3	3	3
29	4	3	3	3	4	5	4	4	4	4	3	3
30	3	4	2	4	2	2	3	4	3	3	4	2
Total	94	91	82	119	100	111	91	103	99	101	100	86
Rerata	3.13	3.03	2.73	3.97	3.33	3.70	3.03	3.43	3.30	3.37	3.33	2.87

Lampiran 17. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur Mi Basah Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	A1			A2			A3			A4		
Ulangan	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	3	2	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4
2	4	3	3	5	5	5	4	4	3	3	3	3
3	3	4	4	4	5	5	4	4	4	3	4	4
4	3	3	4	3	3	3	4	5	4	4	3	4
5	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3
6	3	3	4	3	3	3	3	5	5	4	3	4
7	3	2	2	4	4	4	3	4	4	2	2	2
8	4	3	4	5	4	5	4	4	4	3	3	4
9	4	4	5	3	3	4	3	3	3	4	4	5
10	5	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4
11	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3
12	4	4	5	5	5	5	3	4	3	4	4	5
13	4	4	4	4	4	4	3	2	2	4	4	4
14	3	4	3	4	4	4	3	4	4	2	4	3
15	2	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4
16	2	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4
17	3	3	3	5	5	5	4	4	3	3	3	3
18	3	4	4	4	3	5	4	4	4	3	4	4
19	3	3	4	3	3	3	4	5	4	4	3	4
20	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3
21	3	3	4	3	3	3	3	5	5	4	3	4
22	2	2	2	4	4	4	3	4	4	2	2	2
23	3	3	4	5	4	5	4	4	4	3	3	4
24	2	4	5	3	3	4	3	3	3	4	4	5
25	3	3	3	4	5	5	4	4	5	4	4	4
26	3	2	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4
27	3	2	3	5	5	5	4	4	3	3	3	3
28	3	2	3	4	5	5	4	4	4	3	4	4
29	2	2	3	3	3	3	4	5	3	4	3	4
30	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3
Total	92	92	106	118	118	125	107	120	107	98	99	111
Rerata	3.07	3.07	3.53	3.93	3.93	4.17	3.57	4.00	3.57	3.27	3.30	3.70

Lampiran 18. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa Mi Basah Kombinasi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	A1			A2			A3			A4		
Ulangan	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	2	3	3	4	3	4	4	2	2	2	2	2
2	2	2	3	5	4	4	4	1	2	2	3	1
3	3	3	3	5	4	4	3	2	2	3	3	3
4	4	3	2	3	3	4	4	2	2	4	2	1
5	3	3	3	4	3	3	3	4	2	3	4	2
6	4	3	3	3	3	4	3	4	2	4	3	1
7	2	3	2	4	4	3	2	4	3	2	2	1
8	2	2	3	4	5	4	4	3	4	2	4	4
9	3	4	3	3	3	2	3	4	4	4	2	2
10	4	4	2	4	3	4	4	4	1	4	4	1
11	3	4	1	3	3	3	4	4	2	3	3	1
12	3	4	3	4	4	5	3	3	4	3	3	3
13	3	3	3	4	5	4	3	3	2	4	2	3
14	2	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	2
15	1	2	3	4	4	3	2	2	4	1	3	2
16	2	3	3	4	3	4	4	2	2	2	2	2
17	2	3	3	5	4	4	4	1	2	2	3	1
18	3	2	3	5	4	4	3	2	2	3	3	3
19	3	2	2	3	3	4	4	2	2	4	2	1
20	3	2	3	4	3	3	3	4	2	3	4	2
21	4	2	3	3	3	4	3	4	2	4	3	1
22	2	2	2	4	4	3	2	4	3	2	2	1
23	2	3	3	4	5	4	4	3	4	2	4	4
24	4	3	3	3	3	2	3	4	4	4	2	2
25	4	2	2	4	3	4	4	4	1	4	4	1
26	2	2	3	4	3	4	4	2	2	2	2	2
27	2	2	3	5	4	4	4	1	2	2	3	1
28	3	3	3	5	4	4	3	2	2	3	3	3
29	4	3	2	3	3	4	4	2	2	4	2	1
30	3	2	3	4	3	3	3	4	2	3	4	2
Total	84	82	81	116	106	109	101	86	73	87	86	56
Rerata	2.80	2.73	2.70	3.87	3.53	3.63	3.37	2.87	2.43	2.90	2.87	1.87

Lampiran 19. Data Hasil Rata-Rata Pengujian Organoleptik Produk Mi Basah

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
A1	3,39	2,97	2,74	3,22
A2	3,04	3,67	3,68	4,01
A3	3,43	3,26	2,89	3,71
A4	4,03	3,19	2,54	3,42

Lampiran 20. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Warna

ANOVA

Warna					
	Sum of Squares	d f	Mean Square	F	Sig.
Within Groups	1.523	3	.508	6.451	.016
Total	.629	8	.079		
	2.152	11			

Warna

Duncan

KonsentrasiTepun_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
96%Tepung Terigu : 4%Tepung Kelor	3	3.0433	
100% Tepung Terigu	3	3.3867	
92% Tepung Terigu : 8%	3	3.4333	
Tepung Kelor			
88% Tepung Terigu : 12%	3		4.0333
Tepung Kelor			
Sig.		.141	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 21. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Aroma

ANOVA

Aroma					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.755	3	.252	4.668	.043
Within Groups	.377	7	.054		
Total	1.132	10			

Aroma

Duncan

KonsentrasiTepung_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
100% Tepung Terigu	3	2.9633	
92% Tepung Terigu : 8% Tepung Kelor	3	3.2533	3.2533
88% Tepung Terigu : 12% Tepung Kelor	2	3.3500	3.3500
96% Tepung Terigu : 4% Tepung Kelor	3		3.6667
Sig.		.107	.088

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 22. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Tekstur

ANOVA

Tekstur					
	Sum of Squares	D f	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.164	3	.388	8.955	.009
Within Groups	.303	7	.043		
Total	1.467	10			

Tekstur

Duncan

KonsentrasiTepung_Terigu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
100% Tepung Terigu	3	3.2233	
88% Tepung Terigu : 12% Tepung Kelor	2	3.2850	
92% Tepung Terigu : 8% Tepung Kelor	3		3.7133
96% Tepung Terigu : 4% Tepung Kelor	3		4.0100
Sig.		.742	.144

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 23. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Rasa

ANOVA

Rasa					
	Sum of Squares	D f	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.209	3	.736	4.925	.032
Within Groups	1.196	8	.149		
Total	3.405	11			

Rasa

Duncan

KonsentrasiTepung_Tergu_Kelor	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
88% Tepung Terigu : 12% Tepung Kelor	3	2.5467	
100% Tepung Terigu	3	2.7433	
92% Tepung Terigu : 8% Tepung Kelor	3	2.8900	
96% Tepung Terigu : 4% Tepung Kelor	3		3.6767
Sig.		.327	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 24. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

 Persiapan Bahan Bakusortasi dan pencucian	 Proses pengeringan dengan <i>fluidizer bed dryer</i> suhu 45°C	 Proses penghancuran dan pengayakan	 Tepung daun kelor
			
Pembuatan mi basah			
 Mi Basah Perlakuan A1	 Mi Basah Perlakuan A2	 Mi Basah Perlakuan A3	 Mi Basah Perlakuan A4



Uji organoleptik



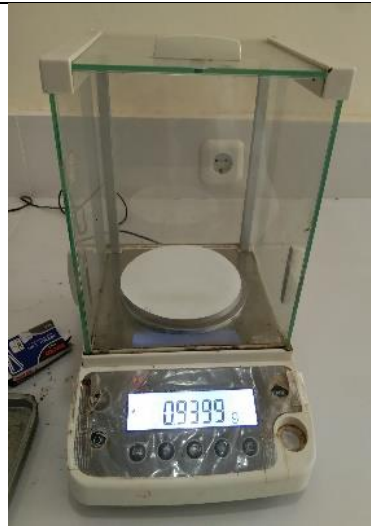
Pengujian kadar air



Pengujian kadar abu

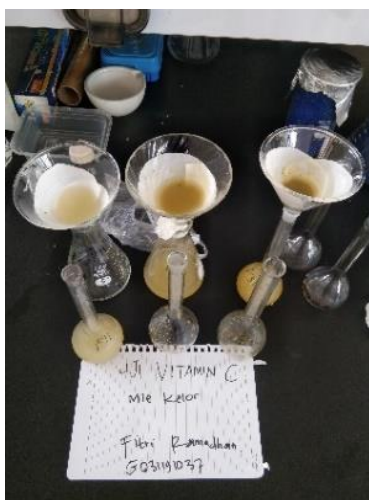


Pengujian kadar protein





Pengujian kadar serat kasar



Pengujian kadar vitamin C